

www.merhabahaber.com

f facebook.com/akademiksayfalar

CİLT: 17 • SAYI: 2  
8 ŞUBAT 2017 ÇARŞAMBA



**Merhaba**

gazetesinin her Çarşamba  
okurlarına armağanıdır.

Kurucusu:  
**Mehmet Ali UZ**

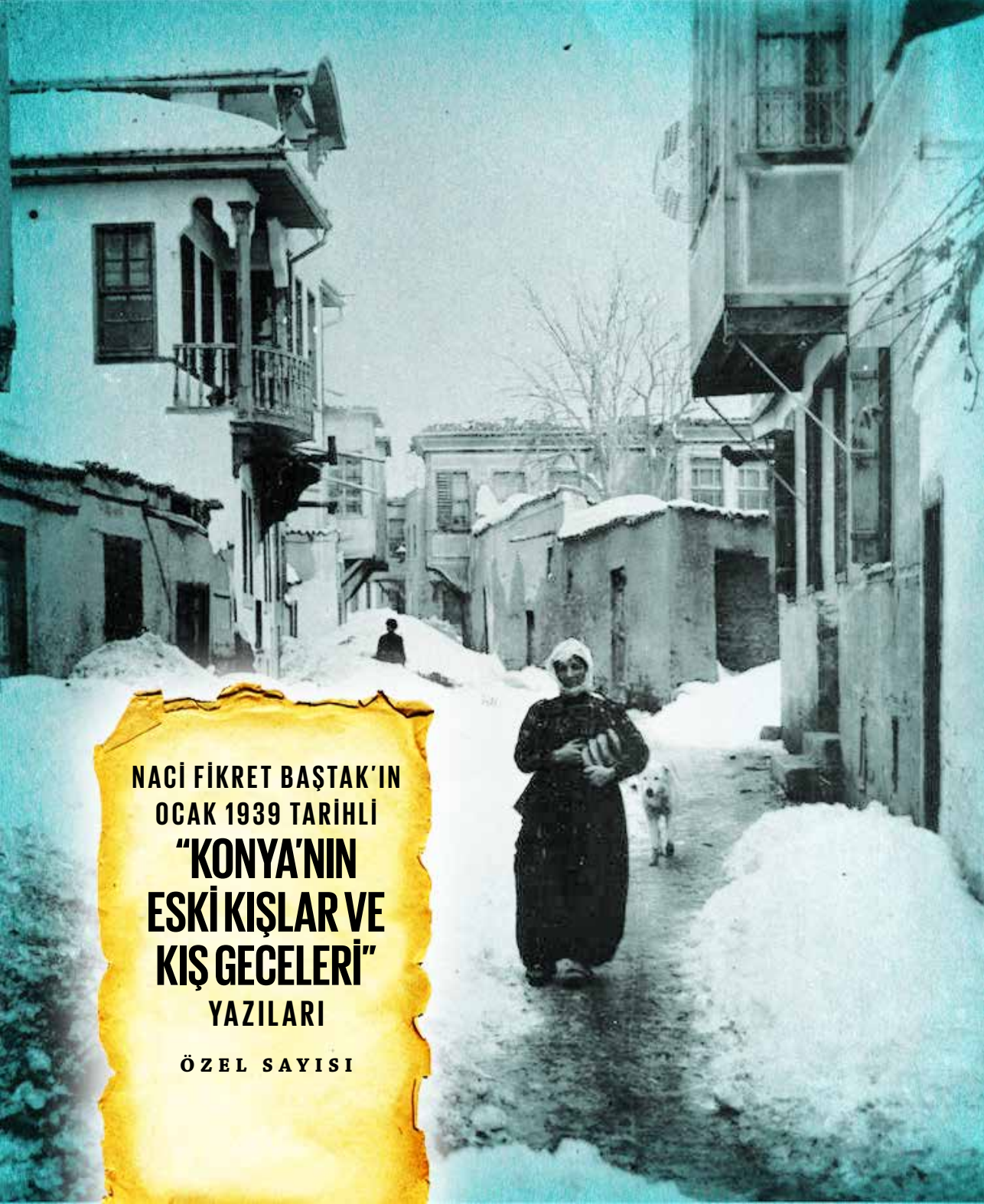
**KADEMİK**

*Sayfalar*

Hazırlayanlar: **Serdar CEYLAN – S. Melik KAYA**  
srceylan@hotmail.com - s.melikkaya@gmail.com

**NACİ FİKRET BAŞTAK'IN  
OCAK 1939 TARİHLİ  
"KONYA'NIN  
ESKİ KIŞLAR VE  
KIŞ GECELERİ"  
YAZILARI**

**ÖZEL SAYISI**





## KONYA ESKİ KIŞLARI ÖZEL SAYILARI ÜZERİNE

**B**u yıl memleketimiz yakın zamanın en çetin, bereketli kışlarından birini yaşıyor. Uzun yıllardır hasret kaldığımız kar, günlük hayatımızı etkilese de memnuniyetle karşılandı. Böylece “**Nerede o eski kışlar...**” hayıflanmalarını bu kış dilimize alamadık...

Bu günlere münasip bir sayı hazırlama gayretinde olunca, **Naci Fikret Baştağ (1891 - 5 Aralık 1948)**'in, “Konya'nın Eski Günleri, Eski Kışları ve Kış Geceleri Yazıları”nı Akademik Sayfalar'ın ikinci sayısı ile yeniden neşretmeye karar verdik. Altı makaleden oluşan (3, 4, 5, 6, 7, 9 Ocak 1939 tarihlerinde) yazı dizisi ilk olarak Ekekon gazetesinde neşredilmiş olup, Konya'nın kış günleri ve Konya mutfağı hakkında önemli bilgiler içermektedir. Yazı dizisini bir araya getirip, tetkik ve tashih ettik, bazı kelimelerin parantez içinde günümüzdeki eş anlamlarını yazdık, eklediğimiz dipnotlar ve fotoğraflarla zenginleştirmeye gayret ettik. Sizlere bu kıymetli çalışmanın sahibi Naci Fikret Baştağ'ı tanıtarak, sayımızı takdim ediyoruz.

**Naci Fikret Baştağ**, 1891 yılında Konya'da doğmuştur. Babası;

Bab-ı Aksaray Mahallesi'nden Saraçzade Abdülgani Efendi'nin oğlu **Öğretmen Mustafa Fikri Efendi (1865-1921)**'dir. İlk, orta ve lise tahsilini Konya'da yaptı. 1916 senesinde yedek subay olarak I. Cihan Savaşı'na katıldı, 1921 senesinde terhis oldu. Konya Sultanisi Coğrafya öğretmeni oldu. Kısa bir süre sonra Kurtuluş Savaşı'na iştirak ederek, vazifede bulundu. 1923 Haziran'ında terhis oldu. Afyon Lisesi öğretmenliğine tayin edildi, fakat bu vazifeye gitmedi. 1924 yılında yeni açılan Konya Müzesi'ne müdür oldu. Bu vazifeden Adana Erkek Lisesi Müdürlüğü'ne nakledildi. Vazifeyi kabul etmedi. 1929 senesinde Yusufpaşa Kitaplığı memuru oldu. İki sene sonra 1930 senesinde İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi'ne kâtip oldu. Bir süre sonra üniversite kitaplığı memurluğuna tayin edildi. Ömrünün sonuna kadar bu vazifede kaldı. Konya basın tarihine büyük hizmetleri dokunmuştur. Hiç evlenmemiş, kendisini alkolün tesiri altında bırakmıştır. Konya'da edebi, felsefi ve tarihi konular üzerine “**Yeni Fikir Mecmuası**”nı çıkarmıştır. Konya'da çıkan Babalık, Ekekon ve Türk Sözü gazetelerine yüzlerce makale yazmıştır. 5 Aralık 1948 yılında İstanbul'da vefat etmiştir.



Naci Fikret Baştağ  
(1891 - 1948)



### KAYNAKLAR

Muammer Celalettin Muştâ, “Baştağ, Naci Fikret”, Konya Ansiklopedisi, C. 2, s. 52, 53. Ahmet Çelik, “Naci Fikret Baştağ”, Yayınlanmamış Makale.

# NACİ FİKRET BAŞTAK'IN OCAK 1939 TARİHLİ “KONYA’NIN ESKİ GÜNLERİ ESKİ KIŞLAR VE KIŞ GECELERİ” YAZILARI

Derleyen: Av. Serdar CEYLAN - Züleyha ÖNAL

“O zamanki, yani benim çocukluğuma tesadüf eden kışlar şimdilerden çok, pek daha şiddetli idiler. Bahsetmek istediğim zaman 1310 / **1894** – 1317 / **1901 seneleri** arasında geçen devredir.

Galiba kışların ve yazların bu şiddetleri de muayyen bir devre takip ediyor. Astronomik devir her otuz iki senede bir defa vukuu bulduğuna nazaran meteorolojik devirler de bunlarla beraber vukua gelmekte olmalıdır.

Nitekim 1314 / 1898’in tam karşılığı 1346 / **1930 senesidir** ki gerek bu sene ve gerek bunun ilerisinde ve gerisinde bulunan seneler de şiddette istihfaf edilemeyecek (*hafife alınmayacak*) şeylerdi.

Daha istisnai diğer bazı seneler oluyor ki bunların şiddetleri diğerlerini tamamıyla unutturuyor ve dillerde destan oluyor. Mesela 1293 / **1877 senesinin kışı** bu kabilinden olup otuz üç sene sonra tekrar kendini göstermiş, yani 1326 / **1910 senesindeki meşhur kışı** vukua getirmiştir.

Konya’nın o

vakit ki kadınları “İdarei beytiye” (*ev idaresi*) sanat ve kavaidi (*ilkeleri*) büsbütün yok olsa yeni baştan tesis ve tanzim edecek derecede bu sahada mahir ve hazik (*uzman*) olan bir takım vukuf sahibi hanımlardı.

Aman efendim, bunlar neler bilmezler, neler bilmezlerdi. Bunların bildikleri ve büyük bir maharetle tatbik ve icra ettikleri şeyleri şimdi söylesem sözlerime inanacak adam az bulunur. Hele Konya’yı tanımayanlar ve alehusus (*özellikle*) İstanbullular bunları mutlaka efsane adedeceklerdir. Fakat o zamanki Konya hanımlarında mevcudiyetini söylediğim ameli (*pratik*) hayata aid hesapsız vukuf ve malûmat bir efsane değildir, bir hakikattir.

Kışın tekarrübü (*yaklaşması*) bunları bilhassa güz aylarında yeni ve daha hararetili bir faaliyete sevk ederdi. Ah! Onlar süs için değil, yuva için çalışırlardı.

Daha yazdan birçok meyvalar kurutulmuş, büyük büyük keselere doldurulmuştu. Konya’nın o, gerek büyüklük ve gerek lezzet ve letafette (*tadda*) Şam’inkine bihak-kın (*hakkıyla*) rekabet eden “**Tokaloğlu**” **kayısıları**, neveleri

Kış mevsiminde İstasyon  
Caddesi ve atlı tramvay.



Dut yaprağında pekmez köpüğü.

onbeş yirmiyi bulan erikleri, **kayısı ve erik pestilleri**,<sup>(1)</sup> Temmuz'un, Ağustos'un o cehennemi güneşleri altında takır takır kurumuş, keseler basılmıştı.<sup>(2)</sup>

Bunlardan başka bir takım sebzeler: Kabak, böğrülce, bamya, patlıcan bunlar da kurutulmuştu. Tomatesten salçalar çıkarılmış, kaplara doldurulmuştu.

Güz gelince başlayan faaliyetin de yine büyük bir kısmı yiyeceğe aidi.<sup>(3)</sup> Üzüm bağları olanlar bağlarını

(1) Ali Işık, "Pestil (Bestil)", Konya Ansiklopedisi, C. 9, s. 355, 356.

(2) Saim Yardımcı, Meram Anılarında Kalmasın, Konya 2012.

(3) A. Sefa Odabaşı, "Konya'da Güz Hazırlığı ve Kış Yiyecekleri", Geçmişten Günümüze Konya Kültürü, Selçuklu Belediyesi Yayınları, Konya 1999, s. 149-

bozmuşlar (bağ bozumundan ayrıca bahsedeceğiz), üzümle küfelerle şehirdeki evlerine naklederek çarşalara doldurmuşlardı: bu çarş üzümlelerin ta'siyirine mahsus mikap (*küp*) şeklinde bir mahal idi.<sup>(4)</sup>

Bir mahallede oturanların hepsinin de bağları olamaz. Binaenaleyh bağları olanlar, bundan mahrum olan komşulara **bağ hediyesi** getirirlerdi. Bunlar da üzümle başlaarak şıra, köpük, **pekmez ve reçel** idi. O vakitler üzümle suyundan şarap ve rakı yapmak yalnız hristiyanlara münhasır olduğı cihetle, Müslümanlar üzümlelerini hep pekmez ve bundan da reçel yapmağı tahsis ederlerdi.

Gündüzden büyük pekmez ocaklarına gayet büyük leğenler konur, içlerine şıra doldurulur, altında da mu'tedil (*orta*) bir ateş yakılır, bir taraftan da dibi yanmasın diye layenkati büyük bir tahta kepeç ile karıştırılır.

Kaynayan ve koyulaşmaya başlaayan şıranın yanık kokusuna yakın buram buram kokusu mahallenin havasını doldururdu. İşte bu sırada pekmez kaynatmakta olanlar bağları olmayanlara, bir lengeri, bir sahan içinde **pekmezle köpüğünden bir parça** gönderirlerdi. Bu bilhassa çocuklar için gönderilir ve onların çok hoşuna giderdi. Köpük kaşıkla değil, mutlaka **dut yaprağı ile yenilmek lazımdı**.<sup>(5)</sup>

Konya'da dut ve iğde ağacı bulunmayan mahalle yok gibidir. Hemen o komşunun dut ağacından

152; Arif Nusret Turgut, "Evlerde Üretilen Yiyecek ve Giyecekler", Eski Konya Evleri, Konya Büyükşehir Belediyesi yayınları, Konya 2003, s. 53.

(4) A. Deniz Oktaç, "Bağbozumu", Konya Ansiklopedisi, C. 2, s. 9-11; A. Deniz Oktaç, "Bağ Hayatı", Konya Ansiklopedisi, C. 2, s. 13-15; A. Deniz Oktaç, "Meram Bağ Kültürü ve Meram Bağ Yerleşmeleri", Yeşilin ve Medeniyetin Köprüsü Meram, C. 3, MEB-KAM Yayınları, Konya 2014, s. 534-563; Zeki Kara, Konya'nın Üzümleri Özel Sayısı, Akademik Sayfalar, 4 Haziran 2014, C. 14, s. 273-288; Zeki Kara, "Üzümlük", Konya Ansiklopedisi, C. 9, s. 49-56.

(5) Saim Sakaoğlu, "Eski Konya'yı Hatırlamak: 8 / Üzüm Pekmezinin AltınSarı Köpüğü", Akademik Sayfalar, C. 13, S. 17, 22Mayıs 2013, s. 259-262.

yapraklar koparılır ve bunlara kaşık gibi muka'ar (*kavım*) bir şekil verildikten sonra kemali lezzetle köpükler sömürülürdü.

Bundan sonra sıra pekmeze gelirdi. İki türlü pekmez yapılırdı. **Tatlı pekmez ve ekşi pekmez.** Konya'da yapılan ekşi pekmez o kadar leziz, o kadar nefis, o kadar müferrih olurdu ki bununla yapılan bir şerbet, bin limonataya, bin şuruba muadil değil, musabık olur, o kadar asaba safa ve inşirah verirdi.

Hele tatlı pekmezden neler, neler yapılmazdı? Bir kere çeşit çeşit reçeller: Kayısı, vişne, ayva, kabak, patlıcan, alıç vesaire reçelleri;<sup>(6)</sup> sonra içerisi cevizli bademli sucuklar, sonra tarhana isminde kuru bir nevi tatlı (çorba yapılan tarhana başkadır) vesaire...

Bu pekmez aradan bir iki ay geçtikten sonra öyle koyulaşır ve tadca öyle kuvvet peyda (*ortaya çıkarır*) ederdi ki; içerisinde bulunduğu sırcadan kaşıkla kolay kolay alınamaz, çok defa kaşıkların sapları kırılırdı ve tebellür ettiği (*billurlaştığı*) cihetle lezzetçe hemen hemen şekere yaklaşırdı.

Konyalılar tatlılarının pek çoğunu pekmez ile yaparlar, şekere iltifat etmezlerdi. Un helvası, aşure, kabak tatlıları, hep pekmez ile yapılırdı. Hele kışın uzun geceleri ve şiddetli soğukları esnasında yapılan (**kenevir helvası**) çok eğlenceli bir şey idi. Bu pekmez ve kenevir tohumlarıyla yapılır ve yanık kokusundan dolayı büyük bir lezzetle yenilirdi.<sup>(7)</sup>

Üzümden yapılan şeyler meyânında **sirkeyi ve turşuları** unutmak mümkün müdür? Hele insan Konya turşularının lezzetini, nefasetini, letafetini, kıymetini, evet paha biçmek mümkün olmayan kıy-



Kenevir helvası.

metini İstanbul'a geldikten ve İstanbul'da turşu diye satılan ve yenilen nesnelere gördükten sonra anlar ve takdir eder.

Dokuz seneye yakın bir zamandan beri İstanbul'dayım, hakiki turşuya hasret kaldım. Bu memlekette sirke yok ki turşu olsun. Burada yani İstanbul denilen bu yerde turşu diye satılan nesnelere bir kısmı yalnız tuzlu su içerisinde yapılmış salamuralardır. Zerre kadar turşu değildir. Çünkü bir molekül nisbetinde hâmız hal (*sirke asidi*) yüzü görmemişlerdir. İşte akşamları bir takım Kastamonuluların ağlar gibi kasvet ve sıkıntı veren bir sesle "Hiyar, turşu..." diye sattıkları sözüm ona hıyar turşusu bu kabildendir.

Hele İstanbul'un tomates ve lahanalar turşuları... Maazallah talaştır, odundur. Yemyeşil ve semsert tomatesleri alıp doğrayınız, üzerlerine bir parça tuzlu ve biberli su dökünüz. İşte İstanbul beldei garrasının (*parlak, nurlu yerleşim yeri*) tomates turşusu ve işte o muhteşem şehrin nefaisperest (*lezzete düşkün*) sakinlerinin tâ uzak semtlerden gelerek kilosunu seksen kuruşa aldıkları nefis ve leziz nesne!

**Lahana turşusu** da bunun aynıdır. Turşucu sebzeceğden aldığı lahanayı satırla kıydıktan sonra, satacağı zaman üzerine biraz tuzlu ve biberli su döküyor ve buna "lahana turşusu" ismi veriliyor. Talaş efendim, halis ve hakiki talaş! Odun yongası.

**Konya'nın turşuları** o kadar leziz, o kadar nefis, o kadar müfer-

(6) Saima Yardımcı, Konya Mutfağı, Bağ Evinin Asırlık Sırları, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, 2012, s. 221-243.

(7) Ali Işık, "Kenevir Helvası", Konya Ansiklopedisi, C. 5, s. 149, 150.



rih, o kadar hayat efza (*hayat veren*), o kadar hayatâverdiler ki haklarında uzun kasideler, medhiyeler yazıl-sa yine azdır. Onların yaptıkları iyiliklere yine tekabül etmez. Mesela kış gününde kömür vurmuş, tuhaf bir uyku gelmiş, ölüm uykusu, hemen hemen öteye gitmek üzere bulunuyorsunuz. Bir dane kırmızı to-mates turşusu veyahut bir dilim ke-lek turşusu yeyiniz, derhal ve ani bir surette gözleriniz açılır, birden silki-nirsiniz ve sizi ölüme yaklaştıran o uyuşukluk ve uyku halinden yüzlerce fersah uzaklaşmış olursunuz ve öyle bir hale gelirsiniz ki o hal kö-mür vurmaktan evvelki halinizden daha iyidir. O zamankinden daha dinç ve daha zinde ve daha pürha-yatsınız (*hayat dolu*).

Hele bu turşuların bilhassa grip gibi hastalıklarda oynadığı hayırkâr ve şifaaver (*şifa veren*) rol güneş gibi meydandadır. (Zaten gribin hususi ilacı olan Aspirin ile turşunun unsuru mühimmi olan sirke birbirine pek yakındır. Aspirinin terkibi Acide acetyl-salieylique'dir. Yani sirkenin ruhu olan hâmızı hal (*sirke asidi*) ile söğüt ağacının kabık ve yapraklarından çıkarılan hâmızı safsafın bir-biriyle birleşmesinden husule gelmiş bir maddedir.)

Efendim, bu Konya'da imal edilen turşuların ensacını (*dokusunu*) hali işbaa getirmiş olan mayı (*sıvı*) öyle alelade bir hâmız filan değildir. Âdeta âbı hayatın kendisidir, en zorba grip mikropları bunların karşısında bir dakikadan fazla tâbiâveri mukavemet olamazlar. **Ya lahana turşusu!**<sup>(8)</sup> Ya ondaki letafet! İksir be yahu iksir! Gözünü açmayacak, kendini bilmeyecek dereceye gelmiş olan bir sarhoşa iki kaşık lahana turşusu veriniz, bir kadeh alkol almamışa döner. Bu lahana turşusu Konya'da hemen her evde bulunurdu ve Konya'da o zamanlar bu gibi şeyleri satmak son derecede ma'yup (*ayıp*) olduğu için, bunu ancak hasta olmuş, **kömür vurmuş**<sup>(9)</sup>, sair böyle şiddetle turşuya ihtiyaç görmüş olanlara bir cankurtaran olmak üzere hazır bulundurulur ve isteyenlerin meccanen kaplarını doldururlardı.

Kış hazırlıklarından birisi de **etliktir**. Kışın başlangıcında herkes, bittabi fakirler bu saadetten hariçtir, birkaç gövde alır, bunun etini kavurarak büyük sırcalara basarlar, yağının fazlasını ayrıca çömleklere doldururlardı. Bu ihtiyat, kışın şiddetli günlerinde ev içinde hazırca yemek yapmak için her zaman elzem ve zaruri olan bir malzeme idi. Bu kavurma bozulmayarak taa bahara kadar dayanır ve bu suretle yemeklere medar (*kaynak*) olurdu.

İstihzarattan (*hazırlıklardan*) diğer biri de **pilav için erişte ve şehriye** idi. Bir diğeri de börek için "**yufka**" idi. Gerek etlik için ve gerekse erişte kesmek, şehriye dökmek, yufka açmak ve pişirmek için çok defa aynı ev halkının kudret ve zamanı kâfi gelmezdi. Onun için bu işleri hep birbirine yardım suretiyle yaparlardı. Bugün Ayşe Dudu'ya, yarın Fatma Hanım'a, öbür gün de Ha-

(8) Nevin Halıcı, "Lahana Turşusu", Selçuklu Dönemi Konya Mutfağı, Selçuklu Belediyesi Yayınları, Mart 2015, s. 230, 231.

(9) Karbon monoksit zehirlenmesi.

tice Dudu'ya yardım edilir, hep birden işleri görülürdü.

Yufka bilhassa, o zamanlar kışa tesadüf eden Ramazan'larda (er ekmeğinde) yani sahurda yenecek olan börek için lazımdı. (Bu “**er ekmeği**” her halde “**irte ekmeği**”nden muharref (*bozulmuş*) olacak, yani o geceyi takip eden günde tutulacak olan oruç için muktezi (*gerekli*) yemek)<sup>(10)</sup>

Daha yorucu ve üzüntülü hazırlıklar da vardı, bu da **ekmek meselesi** idi. O vakit Konyalıların yüzde doksanı evdeki tandırlarda kendilerinin pişirdikleri ekmeği yerler, çarşı ekmeğine iltifat etmezlerdi.

Bu ekmeğin bakınız ne kadar yorucu ve üzücü mukaddematı vardı. Evvela pazardan **halis buğday** alıp, bunu yıkamak ve kurutmak, sonra bunu **Meram'daki değirmenler**den birine, şayet onlar müşteri ile dolmuş ise, tâ **Dere değirmenleri**<sup>(11)</sup> kadar gitmek ve oraları da dolu ise nöbet beklemek, sonra buğdayı öğüttürmek, unu eve getirmek, haftada on beş günde bir defa hamur yağurarak evdeki tandırda pişirmek! Ne uzun şey değil mi? Fakat o vakit ki Konyalılar işte bu zahmetleri ihtiyar ederlerdi.<sup>(12)</sup>

Sonra bir de **pilav için bulgur hazırlamak** lazımdı. Evvela bulgur kazanlarda kaynatılarak bulgur olur, sonra bunun kavzasını çıkarmak için her semtte bir danesi mevcut olan, **taş dibeklerde**<sup>(13)</sup> **ağaç tokmaklar ile döğdürürlerdi**. İki kişi karşı karşıya geçer, ellerindeki tokmakları mütenaviben ve ahenkâr bir surette, dibekteki su ile ısla-



tılmış olan bulgur yığınının üzerine indirirlerdi.<sup>(14)</sup> Bu da bittikten sonra güneşe sererek kurutulmuş olan bulguru, yassı ve kabili nakil taş değirmenlerde çekmek kalırdı. Bunun için de yine komşular bulguru çekeleyecek olan evde toplanırlar, sıra ile hem bulgur çekerler, yani üstteki taşı manivelasından (*kolundan*) tutarak çevirirler, hem de bir taraftan mani söylerlerdi. Bulgur bu suretle çekilirken bir kısmı un gibi incelmış olurdu ki onu çocuklara verirlerdi. Bunun ismine “**kavut**” derlerdi. Çocuklar bunu çok severlerdi.

Velhasıl bunlar gibi gerek yiyeceğe, gerek giyeceğe vesaireye müteallik bütün hazırlıklar yapıp bittikten sonra artık kemali emniyetle kışın hükmünü icra etmesine muntazır bulunurlardı. Ve kışta başlamakta gecikmezdi.

Halk, ayların isimlerini çok bil-

(10) Saim Sakaoğlu, “Bizim Kelimelerimiz: 2 /“Er Ekmeği”, Akademik Sayfalar, C. 13, S. 29, 13 Kasım 2013, s. 454-455.

(11) Muammer Ulutürk, “Meram’da Tarihi Su Değirmenleri”, TÜBAR, XXIX-/2011-Bahar; İsmail Detseli, “Eskiden Su Değirmenleri Vardı”, Memleket (gazetesi), 19.07.2006; M. Sabri (2003), Konya Su Tarihi, Koski Yayınları, Konya.

(12) Muammer Ulutürk, Vadi-i Meram, Çizgi Kitabevi, 2016.

(13) Mehmet Ali Uz, “Dibek”, Konya Ansiklopedisi, C. 3, s. 91, 92.

(14) Seyit Küçükbeziro, “Bulgur Kaynatmak”, Konya Ansiklopedisi, C. 2, s. 194



Fadime Ceylan'ın Hanise Hanım'ın ördüğü nakışlı çorap örnekleri. (20. yüzyılın ilk çeyreği)

mezler, veyahut bunların hepsini ve muntazam (*düzenli*) surette bilmezlerdi. Onların bildikleri ve ehemmiyet vererek takip ettikleri takvim en ziyade (**Koyuncu takvimi**) idi. Bu takvime bu ismin verilmesine sebep, bunun dağlarda, ovalarda, karlar ve fırtınalar içinde koyun yaymakta (yanırayı etmekte) olan koyuncuların büyük bir dikkatle takip edilmekte olmasından münbeistir. Bu takvime nazaran evvelâ “Kasım”ın duhulüne (*girişi*) başlardı. Kasım Rumi **Teşrin-i Evvel'in** (*Ekim*) 26 ve efrecinin 8'inci günü başlardı. Sonra, Rumi **Kânun-i Evvel'in** (*Aralık*) birinden onuna kadar olan on günlük zamana da “**Karakış**” derlerdi. Rumi Kânuni Evvel'in 21'inden Rumi **Kanuni Sani'nin** (*Ocak*) 19'una kadar olan kırk günlük müddete “**Zemheri**” veyahut ta “**Erbain**” denilirdi. Rumi Kanuni Sani 20'sinden Rumi Mart'ın 9'una kadar olan elli günlük müddete de “**Hamsin**” ve bu ellinin 1 Mart'a kadar olan ilk kısmına “**Gücük**” denilirdi.

Evlerde bir araya toplanan ihtiyar kadınların akşamları mahallelerde toplanan erkeklerin ilk açacakları sohbet kapısı da bu olurdu. Zemheri girdi mi? Veyahut Zemheri'nin kaç? Gücüğe kaç gün kaldı? Ve saire...

Yukarıda söyledim; o zamanın kışları, bilhassa orta Anadolu'da pek şiddetli olurdu. Bir gün bakınız ki

öğleden sonra yavaştan yavaştan kar atıştırmaya başlar, aradan zaman geçtikçe bu yağışın gerek surati ve gerek kesafeti (*yoğunluğu*) artar; akşam üzeri esnaf evlerine giderken başlarını ya abalarının kukuletelerinin içeresine almışlar, veyahut benim çocukluk zamanlarımdan pek müstamel (*sıklıkla kullanılan*) olan **poşular** ile sarmışlardır. Bir çokları da **yünden boyun bağları** ile tescettür ederlerdi. Eller yünden eldivenler içine alınırdı ki o zamanlar eldivene “**elcek**” denilirdi.<sup>(15)</sup> Gerek bu eldivenler ve gerekse o güzel ve sıcak tutucu **yün çorapları** hep Konya kadınları bizzat kendileri örürlerdi.

Ama bu münasebetle İstanbul İdaresi beytiyesine şeref verecek bir şey daha hatırıma geldi.

Giyile giyile bir tarafı ezilmiş ve delinmiş olan bir çorap İstanbul'da ya eskiciye satılır veyahut ta üzerine bir yama dikilir, buna başka bir çare bulunamaz.

Konya'da ise böyle çoraplar “**gözenir**” yani eski kısımla sonradan ilave edilen kısım hiç belli olmayacak suretle örülerek birbirine rapt edilir.

İşte bunu İstanbul kadınları asla bilmezler. O vakit Konya'da ince pamuk çorap değil, kaba, fakat sıhhi yün çoraplar giyildiği için Apandisit

(15) Saim Sakaoğlu, “Bizim Kelimelerimiz: 3 /Elcek”, Akademik Sayfalar, C. 13, S. 30, 20 Kasım 2013, s. 469-471.



denilen hastalığın ne kendisi vardı, ne de namı! Çünkü o vaktin Konya kadınları süse değil, sıhate ehemmiyet verirlerdi. (Eski Konyalıların tarzı telebbüslerinden (*giyim şekli*) bahsettiğim zaman bu cihetlerden mufassıl (*ayrıntılı*) olarak bahsedeceğim.)

Velhasıl öğle sonu başlayarak akşama doğru gittikçe artan **kar fırtınası** gece olan dehşet ve şiddetle devam eder. O devirlerde Konya sokaklarında pek çok bulunan köpeklerin gecenin derinlikleri için de uzaktan uzağa kısık kısık ulumaları, inlemeleri işitilir. Mamafih bu kar fırtınasına rağmen mahalle muhabbetlerine, mahalle içtimalarına (*toplantılarına*) yine halel gelmez; yine toplanmalar, ziyafetler olur, dışarıdan içeriye girenler serapa (*tepeden tırnağa*) kar ile örtülmüş bir halde dirler.

Soğuk o kadar şiddetlidir ki te-neffüs esnasında dışarı verilen havayı zefirinin (*nefesin*) beraberindeki su buharı bıyıkları geçerken derhal orada incimad (*donmuş*) ederek bıyıkların salkım saçak buzlarla müzeyyen bir billur avize şeklini almasına sebep oluyor. Kapıların demir aksamını tutan eller, cilddeki buharın derhal donması hasebiyle, hemen demirlere yapışıyor. Kar sabaha kadar yağmasında ve fırtına evleri sarmsarında devam ediyor. Gece **alaturka saat** <sup>(16)</sup>beşde altıda oturma mahallinden kendi evlerine dönenler, bir arşın kalınlık peyda etmiş olan kar tabakasının içinde bocalaya bocalaya, gâh düşerek, gâh kalkarak, gâh karlar içine yuvarlanarak, velhasıl bin zahmetle evlerine girebiliyorlar. Derhal sobalar yakılıyor, sobanın tatlı ve neşe verici bir gürültü ile yanması etrafındakileri hem cildten ısıtıyor, hem de güzden emin ve müsterih bir hale getiriyor. Artık dışarıda isterse kıya-

met kopsun, kimin umurunda! Ne olursa zavallı yersiz yurtsuz köpeklerle oluyor. Mamafih şurasını da unutmamalıdır ki bu köpeklere hem hal bir takım yersiz yurtsuz biçareler zavallılar, felâketzedeler vardır, onlar da dükkanların kepenklerin altına sığınmışlar, orada büzülerek, kemali teslimiyetle (*çaresizce*) ölümün vücuduna muntazır (*gelmesini bekler*) bulunmuşlardır. Arasına sokaktan geçerken düşenlerin sesleri, gülüşmeleri de eksik değildir. **Hele Bekçi!** O kalın sopasını kaldırımın taşlarına vurarak mevcudiyetini ihbar eden bekçi. Şimdi bu karlı gecede artık sopanın sesini işittiremez oluyor. Çünkü her taraf bir arşın karla setrolunmuştur (*örtülmüş*), taş nerede?

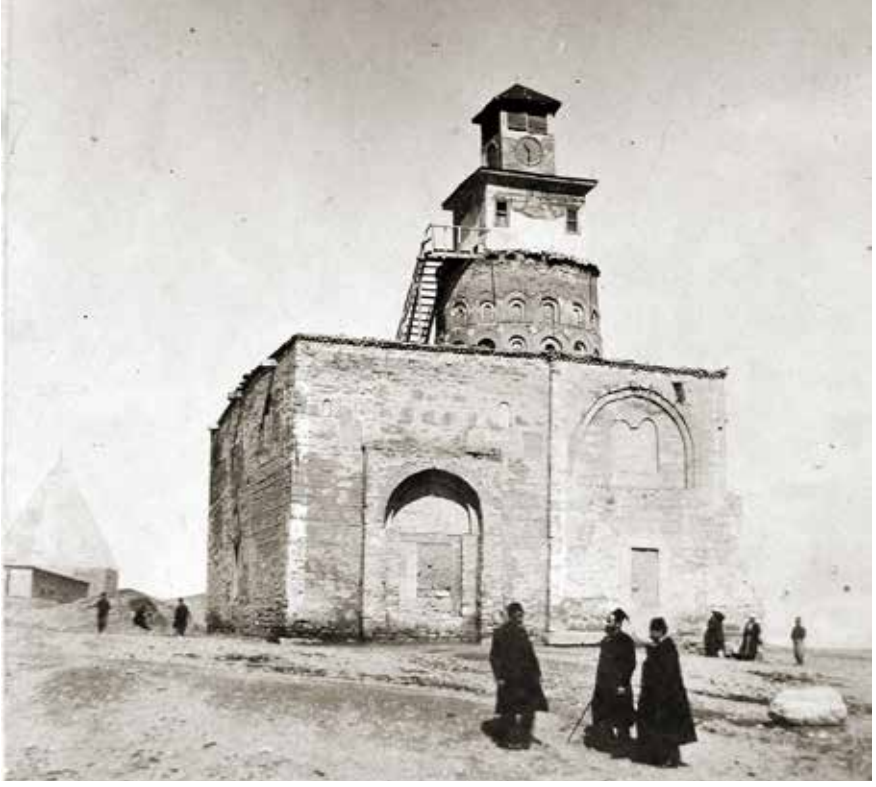
Yine bu derin ve samit (*sessiz*) gecelerin sükûnu amiykî (*derin sessizliği*) içinde bir ses işitilir. Tanini hala kulaklarımda çınlayan ve ne zaman tahattür etsem (*hatırıma gelse*) sebavet hayatının o tatlı ve romantik günlerini hüznün ve meraret ile yad ettiren bir ses: **Dan! dan! dan! dan! dan!**

**Alâeddin Tepesi'nin zirvesindeki büyük saatin sesi!** Gece saat altıya geldiğini haber veriyor. Ah o büyük saat ve onun geceleri ıztıraplar içinde sabahın ışıklarını dört gözle intizar eden (*bekleyen*) bedbahların, bikeslerin, meyusların (*üzgün*), hastaların, ümitsizlerin ye-gâne tesliyetkârı olan munis sesi! Ah o tarihi büyük saat! Seni hangi melun (*lanetli*) ve murdar (*pis*) eller yıktı acaba!<sup>(17)</sup>

Nihayet sabah olur ve yataktan kalkar kalkmaz hemen soba tutuşturulur ve mektebe gitmek için icap eden hazırlıklar yapılır ve çıkılır. Her taraf gözler kamaştırıcı bir be-

(16) Akşam ezanına ayarlanmış, akşam ezanı okununca 00.00 ile başlayan eski saat.

(17) Ali Boran, "Eflatun Mescidi", Konya Ansiklopedisi, C. 3, s. 163, 164; Semavi Eyice, "Eflatun Mescidi", İslam Ansiklopedisi, C. 10, s. 477, 478; Semavi Eyice, "Konya'nın Alâeddin Tepesinde Selçuklu Öncesine Ait Bir Eser: Eflatun Mescidi", STY, IV (1970-71), s. 269-302.



Alaaddin Tepesi'nde Eflatun Mescidi ve Saat Kulesi.

yazlık içinde, yerler, sokaklar, damlar, ağaçlar, kubbeler ve minarelerin bir yanları hep kar. Ancak bizden evvel geçenlerin açmış oldukları bir çığır üzerinde sendeleye sendeleye mektebe varılır.

Fakat damlar ne olacak? O vakit Konya evlerinin yüzde doksanı hep **düz toprak dam** idi ve o damların üzeri müthiş bir kar hamulesi ile yüklü bulunuyordu. Bu kar hamulesine dayanamayıp da çöken evler bile eksik değildi. Bu karı mutlaka **kürütmek**, yani kürekler ile sokağa attırmak lazımdı. Birçok adamlar kendi evlerinin damlarını kendileri kürürler idi. Fakat yine birçoğları da bu pek yorucu iş için, sokaktan **“Kar kürürüm, kar kürürüm!”** diye bağırarak geçen kürekçilere<sup>(18)</sup> ücret vererek damlarındaki karları attırırlardı.<sup>(19)</sup>

Şimdi düşünmeli. Sokaklar zaten bütün bir gece devam eden kar ile bir arşından fazla kar ile dolmuş-

tur. Şimdi birde onun üzerine iki taraftaki evlerin damlarından atılan azim kar kütleleri ile öyle dolmuş, öyle dolmuştur ki artık duvarların ve damların tamamen hizasına kadar yükselmiştir ve hırsızların evlere girmesi için pek büyük bir kolaylık hâsıl olmuştur.

Hele sokağa kar atanları ya görmeyerek yahut bile bile geçenlerin tepelerine atılan bir kürek dolusu kar ki her halde sekiz on kilo sıklıktan (*ağrlığından*) aşağı olmazdı. Bu adamları epeyce sersemletirdi. Artık kartopu sokaklarda, meydanlarda bütün şiddetiyle icrayi hükmeder, göz açtırmazdı. Hele karın içine kaşık sıkıştırarak atanlar!

Bir iki gün sonra poyraz durur, lodos başlar, kar müdhîş bir süratle erimeye ve bunlardan husule gelen azim su kütleleri sokaklarda tufanlar husule (*meydana*) getirmeğe başlar. Birçok yerlerden geçmek imkansızlaşır, her taraf azim bir seylap (*sel*) içinde! Fakat havanın ısınmış olmasından mütevellid (*dolayı*) sevinç bu rahatsızlığa ehemmiyet ver-dirmiyor.

Damlardaki karların bulaşıkları

(18) A. Sefa Odabaşı, “Dam Kürüyücüleri”, Geçmişten Günümüze Konya Kültürü, Selçuklu Belediyesi Yayınları, Konya 1999, s. 73.

(19) Nevin Halıcı, “Kar Kürürme Yemeği”, Geçmişin İzleriyle Sille Mutfağı, Selçuklu Belediyesi Yayınları, 2014, s. 71-73.

da eriyip oluklardan akar, fakat gece olup yine soğuk hükmünü icraya başlayınca bu oluklardan akan sular olduğu gibi incimad (*donuyor*) ediyor, büyük büyük sucuklar hasil ediyor ki Konya’da bunlara “**sülük**” denilirdi. Bunlar gündüzleri yeniden gevşedikçe gelip geçenlerin başlarına düşerlerdi. Fakat bunlar, ne olursa olsunlar hepsi de hoş, hepsi de kabili tahammüldü; ancak kabili tahammül olmıyan Konyalılar için azim bir dert olan bir şey varsa o da (damla) belâsıdır. Damlar toprak ve dar, yağın karların bulaşığı da lodos ile eriyerek, oluktan akmaksızın dam tarafından emilerek aşağı indiriliyor, başlıyor damlıya. Damlanın bir sebebi bu, diğeri “Sulu serpgen” denilen ve yarı erimiş olarak yağın kardır. Karın bu nevi olukların önünü kapattığı cihetle kar suyunun dışarı akmayarak tamamiyle aşağıya odalara inmesine sebep olur.

Bari bir yerden, bari iki yerden, üç yerden damlasa ya... Hayır, üç yüz yerden birden damlarlar... Oda içinde yatacak yer kalmaz, leğenler, kovalar, tencereler, çanaklar, sahanlar, tabaklar, hatta bütün tepsileri velhasıl mukaar (*içine alacak*) her ne varsa damla altına konulduğu halde yine yetişmez, her taraf damla altındadır. Çok defa pencereye yüklüğe iltica (*sığınma*) ettiğimizi bilirim. İşte Konya’nın eski tarzdaki evlerin büyük belası. Soğuşun şiddeti, büyükler için nasıl bir afet, bir bela ise küçükler için de bilakis bir eğlence vasıtasıdır.

Konya sokaklarının çoğunda, yağmur sularının akmasına mahsus çukur kısmı, yolun ortasındadır. İşte karlar gerek tamamen, gerek kısmen eridikten sonra tekrar donunca bu mini mini çayların içindeki sular da tamamen incimad eder (*donar*) ve suyun azlığına ve çokluğuna göre muhtelif uzunlukta patinaj sahaları teşkil eder. O mahallenin çocukları bilhassa Cuma günleri ve diğer günlerde ya mektepten ka-



**SÜLÜK:** Damdan buz sarkıtları.

çarak veyahut öğle tatilinde velhasıl boş bir zaman bularak bu buz sathının (*alanının*) etrafına toplanır, sıra ile kayarlar. Bu kaymanın muhtelif şekilleri vardır. Ayakta, oturarak, tek ayak üzerinde ve saire..

Konya çocukları “**kaymak**” tabirini değil, “**zulmak**” tabirini kullanırlar. Düşenler, bacağı kolu sakatlananlar pek çok olur. Bunun en büyük tehlikesi üzerini bir parça kapladıktan sonra bir şey yok zannederek, gaffetle üzerinden sellemehüselam (*ansızın*) geçmekte olanları düşürmesidir, böyle gaffetle tepe taklak olanlardan ölenleri bilirim.

Mahalle aralarındaki patinaj sahaları ne kadar olsa küçük ve mahdut (*sınırlı*) idi. Bunun çok uzun ve genişleri büyük su birikintilerinin incimad ettiği yerlerde bulunurdu. Mesela “**Söylemez Şih Fazıl**”ın (**v. 1910**)<sup>(20)</sup> **evi**<sup>(21)</sup> ile Salhane arasındaki çukurluk meşhur ve “**Kanlı göl**” lakabına haiz idi.<sup>(22)</sup> Çünkü burada vaktiyle böyle kaymak için buzun üzerinde hareket edenlerden bir çocuk veya bir genç buzun delinerek suyun içine düşmesiyle ölmüş idi. İşte bunun için buraya bu isim

(20) Mehmet Ali Uz, “Şeyh Fazıl Hüseyin Söylemez”, Konya Ansiklopedisi, C. 8, s. 236.

(21) Necla Dursun, “söylemez Zaviyesi ve Türbesi”, Konya Ansiklopedisi, C. 8, s. 135.

(22) “Kanlı göl” mevkii ve bu ismin verilmesi hakkında çeşitli rivayetler vardır: “Kanlı göl” ismi, günümüzde Etnografya Müzesi’nin bulunduğu yerde belediye mezbahası bulunmasından dolayı ve mezbaha kanlarının açıktan akıp, mahalle içlerinde kan gölcükleri oluşturması nedeniyle verilmiştir. Kanlıgöl Mezarlığı yerine Çocuk Yuvası, M. K. Mevlana İlköğretim Okulu yapılmıştır. Bknz: Mehmet K. Gündoğdu, “Aksinne (Aksinle) Mahallesi”, Konya Ansiklopedisi, C. 1, s. 114-116;



Söylemez Türbesi



Söylemez Konağı

verilmişti.<sup>(23)</sup> Daha başka yerlerde hep kenar mahallelerde böyle büyük patinaj sahaları var idi. Burada kayanlar on yaşındaki çocuktan tutunuz da otuz yaşındaki koca koca yaşlara kadar muhtelif çapta zevil-hayat (*hayat sahibi*) idi. Bağranlar, çağranlar, kavga gürültü edenler bir birine dayak atanlar, kıyamet gibi idi.

Buralar her türlü belânın, her nevi edepsizliğin şerirliğin panayırı hükmünde idi ve buralarda fermanferma olanlar da en ziyade edepsizler ve hergelelerdi.

Küçük Asya'daki Konya yaylası

(23) Musahib-i Şehriyar-ı Mustafa Paşa tarafından Konya'da 1667 yılında yaptırılan (günümüzde Aziziye Camii'nin kiblesinde kalan), Şeyh Ahmet Efendi'nin ilk mütevellisi olduğu Ahmet Efendi Hamamı'nın bulunduğu yerde "kanlıgöl mevki" olarak vakfiyede geçmektedir. Ahmet Efendi Hamamı için bkz: Hacer Kara, "Ahmet Efendi Hamamı", Konya Ansiklopedisi, C. 1, s. 63, 64.

ile Adana ovası, Büyük Asya'daki Tibet yaylaları ile Hindistan ovasını tenzir eder; her hususta birbirine pek müşabihdirler (*benzemektedir*). Adana, Seyhan ve Ceyhan nehirleri ile Hindistan'ın Ganj ve Brahma Potra nehirlerinin küçük bir naziresidir. Konya vilâyeti ile Adana arasındaki Toroslar, hatta imtidatlarının veche ve istikametleri ile bile Himalayaların aynıdır. Adana ovasında Hindistan'da olduğu gibi, iklim sıcak ve bahridir, Konya yaylasında Tibet hattasında (*mıntıkasında*) olduğu gibi iklim sert ve berridir. Adana ovasının yağmurları sık ve mebzuldur (*boldur*), Konya yaylasının seyrek ve azdır. Konya yaylasındaki **Koçhisar Tuz gölü** bile Türkistani Çinideki Lob-Nor gölüne müşabihdir (*benzer*) ve onun gibi seneden seneye kurumakta, vus'atı (*genişliği*) azalmaktadır. Pamir yaylasından inen Tarım nehrinin nazirini "Başara kavağı"ndan gelen (**Başara Çayı - Meram Çayı**)'nda görebiliriz. Bu itibarla Konya şehrini de Yarkent Kaşgar ve yahut Hoten şehirlerinden birine benzetebiliriz.

İşte Konya ovası bu coğrafi vaziyetinden dayıberri, yani sert bir iklim maliktir. Yazları gayet sıcak, kışları gayet soğuktur. Yaz ile kış arasındaki suhnet (*sıcaklık*) farkı pek fazladır. Ve işte yine bundan dolayı bir asırda bir kaç defa kuraklık buhranına maruz kalmaktadır. Hele kışları bilhassa o devirlerde yani 1310 ile 1320 seneleri arasında pek şiddetli oluyordu. Termometrenin bazen otuzdan aşağıya indiği vaki oluyordu. Sokaktaki çamurlar bile takır takır donmuşur, artık incimad (*don*) hasebiyle damların akmasında durmuşur.

Yolların kuruluşu hasebiyle yoldan geçenlerin ayak sesleri uzaklardan işitilmektedir. Oluklar uzun ve cezim sülüklerle müzeyyendir (*süs-lüdür*). Demirden mamul eşyaya dokunuldu mu derhal ele yapışmaktadır; verilen nefesin buharı dudaklar

ve bıyıklar üzerinde incimat etmektedir. Çok defa yere tükürmek imkânsız olmakta ve çünkü tükürük daha ağızdan çıkmak üzere iken donmaktadır.

Sabahleyin kalkıldığında odanın bütün camları teneffüs buharının ve mangal üzerindeki ibrik ve sairenin neşrettiği buharların tevezzüü (*dağılması*) ile kesif bir buz tabakası ile örtülmüştür. Fakat bu ne güzel, ne bedii (*eşsiz*) bir manzaradır. Sema altındaki bütün otların, çiçeklerin kuruduğu, bütün ağaçların yapraklarından tecerrüd ettikleri (*bıraktıkları*) bu kasvetalût mevsimde tabiat, odamızın çatısı altında bize cidden şayanı temaşa bir bahçe, bir çiçek bahçesi ihzar etmektedir. Camların iç satırları hemen dünyada kaç türlü nebat varsa onların yapraklarının ve çiçeklerinin gayet nazarferip nazireleriyle (*bakışlarıyla*) tezeyyün etmiştir. Bazen eğri büğrü karma-karışık, bazen birbirine mütevzi ve muntazam, gâh küçük papatyalar, karanfiller şeklinde, gâh güller, zakkumlar, gün aşıkları suretinde ve hepsi de elmaslardan, pırlantalardan, incilerden en cazip billur parçalarından tereküp (*oluşum*) ve teşekkül etmişlerdir. Bu itibarla bunlar hep bir takım (Hoşhayalnüma Kaleidoskope) olmuş oluyorlar; fakat ondan daha güzel, daha bedii, daha romantik, daha egzotik, daha efsanevi olmak farkıyla.

Soğğun şiddetinden gece sabaha kadar bütün destiler, çömlekler, küpler içindeki sular hep olduğu gibi donmuşlardır. Su almak ihtimali kalmamıştır. Onun için bunlar sobanın biraz yakınına konarak yavaş yavaş eritilirdi, çok defa da buzun taziyi (*basıncı*) ile destiler, küpler patlamış bulunurdu.

Soğğun tesiri uzviyete (*organlara*) tesir eder, bundan mütenevvi umumi hastalıklar tevellüd (*ortaya çıktığı*) ettiği gibi kısmi ve mevzif arızalar da yapardı. Meselâ bazı lenfatik insanların el parmaklarından

bazıları şişer ve patlar, çok kimsele-  
rin ayak parmaklarında “Üşüklük  
Eseare”ler husule gelirdi.

Yollar, bilhassa şaseler eriyen karrın sularıyla bir bulamaç, bir çorba halini alır, bir taraftan bir tarafa geçmek imkânı kalmazdı. Yazın toz deryası olan bu yollar, şimdi de çamur okyanusu halini alırdı. Hele geceleri fenersiz bir tarafa gitmek imkânsız gibiydi. Karanlık o kadar kesif (*yoğun*), çamur ve düşmek tehlikesi o kadar çoktu. Fakat geceleri, kış geceleri başka bir alemde. Şebiyelda (*uzun gece*) daha doğrusu beyleri yelda.

Takvimler elden düşmez. Acaba gün dönmesine kaç gün kaldı? Hiç hatırımdan çıkmaz. **Merhum nem Havva Hanım**,<sup>(24)</sup> gündüzü ve baharı ne kadar severse gecedен ve kıştan da o nisbette müteneffirdi (*nefret ederdi*). Ben ona her zaman takvimden, arzın güneş etrafındaki seyranından (*dönüşünden*), şimdi almış olduğu vaziyetten malumat (*bilgiler*) verirdim. O hele Kanun-i Evvel’in (*Aralık*) o uzun gecelerinden pek yılmıştı. Akşam saat on ikiden başlayarak sabahın saat iki buçuğuna kadar on dört buçuk saatlik bir uzun gece. Bahusus bu uzun ve soğuk geceler ihtiyarlar, me’vuslar (*umutsuz*), mağmumlar (*gamlılar*), asabiler ve hastalar için ne kadar müziç ve müellimdir (*elemli*). Onun için o daima saatin kaçını çaldığını yatağından takip eder, sabahı ipe çekerdi. Ben kendisine iki Kanun-i Evvel’in (*Aralık*) 12-13.ncü gecesinde bir dakika kısılacağını haber verdiğim zaman buna son derece sevinir ve çok defa sabahleyin kalktığımızda bana; “Bu gece dikkat ettim, sabah gerçekten bir dakika evvel oldu” diyerek beni tebessüme sevk ederdi.

Bu uzun geceler ne ile geçecek?

(24) Naci Fikret Baştaç’ın ailesi hakkında ayrıntılı bilgiler için bkzn. Sadrettin Karatay, “Ölümünün Beşinci Yılı Münasebetiyle Naci Fikret”, Yeni Konya, 7 Ocak 1954; 15 Mart 1954.

Ekseriya sıra ile mahalledeki komşulardan birinin evinde içtimalar yapılırdı ve buna da “sıra” ismi verilmişti.

- Bu gece sıra kimde?

- Filanda. O gece akşam olunca onun evine damlanır, soba neşve engiz (*sevinçli*) bir gürültü ile lokomotifli tenziz ederken misafirler sininin etrafına toplanır, çorbadan veya bamyadan başlayarak, turşusuyla, tatlısıyla bir çok çeşit yemek. Sonra leğende eller yıkanır, misafirlere her biri bir minder üzerine kurularak cigarasının dumanlarını savurmaya ve gelen köpüklü kahveyi terkiyane bir eda ile hüpürdetmeğe başlar. Sobanın kıpırmızı ateşi büyük mangala alınmış, onun ortasında bir cebeli zerrin vücudunda getirmiştir. Kimisi; “Ateş kenarı kış gününün lalezarır” (*lale bahçesi*) der. Kimisi “Envai fakih ateşşitadan” (*her çeşit kış meyvesi*) dem vurur.

Bu geceler ekseriya enfusi, afaki mevzular üzerine ratip ve yabis (*yaş ve kuru / düşünmeden konuşma*) sohbetlerle geçer, bazen de kitap okunur; bu kitaplar o meclisi şitaiyi (*kış toplanmaları*) teşkil eden heyeti mecmuanın fikri seviyesine tabidir. Esnaf seviyesindekiler, **Nasrettin Hoca**’nın taşbasması kitabından hikayeler, **Aşık Kerem**, **Aşık Garip**, **Şah İsmail**, **Arzu ile Kanber**, **Tahir ile Zühre** veya **Dede Korkut**, **Battal Gazi**, **Mehmet Hanife**, **Uğru Abbas**<sup>(25)</sup> gibi halk hikâyelerini okur ve dinlerler. Biraz daha yüksekleri **Taberi**<sup>(26)</sup>, **Cevdet Tarihi**<sup>(27)</sup>, **Elfülleyli Velley-**

(25) Hazreti Muhammed devrinde yaşamış olan, Abbas isimli bir hırsız hakkında meşhur bir rivayet vardır. Abbas, vefatından sonra kızının anlattığına göre; duayı soymak için girdiği evde para ararken bir sandığın dibinde bulmuş, alıp kendi evine getirmiş, okuduktan sonra mü'min olmuş ve zamanla hırsızlığı da bırakmıştır. Bu dua “Uğur Abbas Duası” meşhur olmuştur. Konyalı Müderris Şeyhzade El-Hac Bilal Nuri Efendi tarafından da kaleme alınmış, neşredilmiştir.

(26) Ebu Cafer Muhammed İbn-i Cerir el-Taberi (838-923), fıkıh, hadis, tarih, dil, tefsir ve kıraat alanlarındaki çalışmalarıyla kendini kabul ettirmiş, Müslüman din bilginidir. İran’da tarihî bir bölge olan Taberistan’da (günümüzde Mazenderan) doğduğu için ‘Taberi’ olarak ünlenmiştir. En önemli eserlerinden ikisi, İslâm dünyasında çok rağbet görmüş bir tefsir kitabı olan “Tefsir’ul Taberi” ve Taberi Tarihi’dir.

(27) Ahmet Cevdet Paşa (1822-1895)’nin yazdığı; ilk ciltleri 1854 yılında, tamamı 1884’te yayımlanmış,

**li** (*Binbir Gece Masalları*) gibi şeyler okuturlar. Daha modern olan meclislerde romanlar, **Ahmet Mithat Efendi** (1844-1912) merhumun **Avuer de Montepin** ve yahut **Aleksandre Dumas**’nın cinal ve tarihi romanları okunur. Hele bu meyanda **Monte Kristo**<sup>(28)</sup>, **Lord Hüp**<sup>(29)</sup>, **Ekmekçi Kadın**<sup>(30)</sup>, **Fakirler Tabibi**<sup>(31)</sup>, **Mecnuneler Tabibi**, pek meşhur ve mütedavil (*uzun*) romanlardandı.<sup>(32)</sup> O zamanlar gazete pek ender bulunurdu. **Tercümani Hakikat**, **İkdam**, **Sabah** gibi gazetelerle **Servetifünün**, **Malûmat** ve **İrtika**<sup>(33)</sup> gibi mecmualar ancak abone olanlara gelirdi. Ancak o günlerin en taze ve hararetili havadisi; **1313 (1897) Yunan Muharebesi**’ne ait olanlardı. Bu muharebeye ait gayet güzel albümler de çıkarılmıştı.

Muhtelif ve mütenevvi sohbet mevzuları meyanında soğuşun ve kârın yaptığı tahribatı gösteren haberler başta gelirdi. Filan yolda kurtlar iki köylüyü merkepleriyle beraber parçalamışlar! Veyahut filan köy ile falan köy arasında yolculuk yapan sekiz kişi kar fırtınasına tutularak donmuşlar! Ve ilâh. Bu meyanda çobanlara müteallik (*ait*) birçok vakalar zikrolunurdu.

Nenem merhume bu çoban hikâyelerinden şarkılarından pek çoklarını bilirdi. Onlardan yalnız bir kıt’a hatırımda kalabilmiştir:

12 ciltlik Osmanlı tarihi kitabıdır. Osmanlı Devleti’nin 1774-1825 seneleri arasındaki tarihini anlatır.

(28) Monte Kristo Kontu; Alexandre Dumas (1802-1870)’ın 1844 yılında tamamladığı tarihi-macera romanıdır.

(29) Lord Hop; Jules Lermina (1839–1915) isimli Fransız roman yazarının meşhur eseridir.

(30) Ekmekçi Kadın; Xavier Henri Aymon Perrin, Count of Montépin (1823- 1902) isimli Fransız roman yazarının meşhur eseridir.

(31) Fakirler Tabibi; Count of Montépin (1823- 1902) isimli Fransız roman yazarının meşhur eseridir.

(32) Eshabil Bozkurt- Ayşe Banu Karadağ, Abdülhamid Dönemi Roman Çevirileri, RumeliDE, Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi, Ekim 2015, s. 43-77; Saliha Paker, “Tanzimat Döneminde Avrupa Edebiyatından Çeviriler”, Çeviren: Ali Tükel, Metis Çeviri, 1, Güz: 31-41, 1987; Siddıka Dilek Yalçın, XIX. Yüzyıl Türk Edebiyatında Popüler Roman, Hacettepe Üniversitesi, Yayınlanmamış Doktora Tezi, 1998 Ankara.

(33) İsmail Alper Kumsar, “Servet-i Fünun’a Muhalif Bir Süreli Yayın: İrtika”, TÜBAR, XXXVIII, Güz 2015, s. 179-200.

***Kepeğim geze geze  
Sen çıkardın beni yaza  
Bu başı poşulu kıza  
Vermem seni kepeğim.***

Bu sohbet alemleri geç vakte kadar devam eder ve artık dağılma zamanı yaklaştığından ev sahibi misafirlerin önüne büyük bir sini ile (**sovukluk**) getirirdi. Bu, muhtelif ve mütenevvi kuru ve yaş meyvalardan ibaretti ki bazılarını zikredebiliriz. Kayısı kuru su, erik kuru su, elma kakı, ceviz, badem, fındık, elma, armut, ayva, hevenk üzüm, kayısı ve erik pestilleri, kavun, (divlek)...

Bazen da bol nohut ve kenevir ile beraber pişmiş bulgur veya gölle yani mısır buğdayı haşlaması.... Kestane kebabları da eksik olmazdı. Ve bu mütenevvi meyanların ancak Nevruz ve Paskalya sıralarında arkası alınabilirdi. Konya evlerinin çoğu bu meyvalardan pek zengindi.

Konya'nın kış gecelerinde bir de ayrıca eğlenceler ve ziyafetler yapılırdı. Bunlar da "Kenevir helvası" muhabbeti "Peşmane" ve "Arap aşısı" ziyafetleridir.

Kenevir helvası, sacda kavrulmuş keneviri lüzumu kadar pekmez içine boşalttıktan sonra bunu kenarlı bir tepsi içinde ateş üzerine koymak ve pekmezi akmayacak bir hale gelinceye kadar koyulaştırmaktan ibarettir. Bu, uzun kış gecelerinde yemekten çok sonra, yani dağılma zamanlarında getirilerek ortaya konur ve eğlence kabilinden yenilirdi. Bunun bilhassa hoş giden ciheti gayet hoş yanık pekmez kokusu ve kenevirlerin dişler altında çıtırdayarak yaparak ezilmesi idi.

Peşmane-peşmine, İstanbul'daki "Keten helvası"nın aynı olup, şu kadar var ki Konya'daki peşmanenin yağı biraz daha fazlaca konmaktadır.<sup>(34)</sup> Bu da tarihi meşhur "**Helva Sohbetleri**"nin bir temadisinden başka bir şey değildir. Bu da geç vakit yenilen şeylerdendir.

"**Arap aşısı**"na gelince işte asıl hazızi ehemmiyet olan budur. Bu bir "softa yemeği"dir. Eskiden yani bizim zamanımızda ve medreselerin hâkim olduğu devirlerde bir medresedeki softalar arasında kış geceleri yapılması mutad olan eğlenceli ziyafetlerdendir. Bu yemeğe niçin "Arap aşısı" denmiş? Hakikaten Araplardan mı alınmış orası pek sarîh surette malûm değildir. Ancak tarzı tabhına (*pişirme tarzı*) ve içerisine katılan bol bibere bakılırsa her halde Arap mahsulü olmalıdır.

Bu yemek bakınız nasıl istihzar edilir. Bir küçük kazan içerisindeki ateş üzerinde kaynatılır ve bir taraftan da yavaş yavaş un dökülür ve büyük bir tahta kepçe ile karıştırılır. Bu un erir ve pelte halini alır ve hararet tesiriyle gittikçe koyulaşır, bir taraftan da lüzumu kadar kırmızıbiber ilave edilir ve lâyeukati karıştırmakta devam edilir. Nihayet pelte haline gelmiş olan hamur iyice koyulaşır, usulen bunun derecesi tabhını tayin etmek için o esnada içerisine ateş olmuş bir odun dalı sokulup derhal çıkarılır.

Eğer ateş sönmezse demek ki haddi nisabını bulmuştur; artık kazan ocaktan indirilir ve kenarlı geniş bir siniye dökülür. Biraz sonra hamur, sinide soğur ve donar, yani akma bir hale gelir.

Bir taraftan da hamurun çokluğuna mütenasip olacak surette bir veya iki tavuk ve yahut horoz çorbası hazır bulundurulur.

Vaktaki akşam olur. Misafirler birer ikişer sökün ederler. Hamur sofraya konur. Ortasında bir yer dairenemadar kesilerek alınır ve oraya tavuk veya horoz çorbasını ihtiva eden tas konur. Bu çorba içerisine parça parça tavuk veya horoz etleri konmuş bir çorbadır ve sıcaktır, halbuki hamur soğuk olacaktır.

Sureti şekli de şöyledir: Evvela hamurdan bir parça alınır, akabinde çorba alınarak ikisi birlikte mideye indirilir. Hamurun çiğnenmemesi usulden-

(34) Hasan Özönder, "Helvacılık", Konya Ansiklopedisi, C. 4, s. 220-222.

dir. Çiğneyenler tayip edilir (*kınanır*). Hamuru öküz dili büyüklüğünde kesip öylece yutmakta bu mecliste alkışlanan oburluk meharetlerinden addolunur.

Dedik ya: Bu yemek ve bu eğlence bir medrese işidir ve medrese kültürü ile medrese terbiyesi ile yetişmiş insanların o devirlerde yaptıkları şeylerden dir.

Arap aşısı hem yenir, hem de bu sahadada bir takım hikâyeler naklederler; o hikâyelerden birisi;

Vaktiyle böyle bir Arap sofrasında yemek yenilirken, softalardan birinin kaşığına içindeki etler seyrek olarak konmuş olan çorbadan bir et parçası tesadüf eder. Softa neşe ile arkadaşlarına bunu ve Arapçadaki kuvvetini göstermek için!

- “**Vecedtü**” der ki manası “**buldum**” demektir. Sofradaki misafirlerden birisi ise softa olmakla beraber Arapça bilmezmiş ve zannetmiş ki etin Arapçasına “**Vecedtü**” denilir. Onu da kaşığına bir et parçası gelince arkadaşlarını göstererek şöyle demiş. “*Bir veced-tü de ben buldum*”.

Bu bitip tükenmek bilmeyen uzun gecelerde bizim için ninem<sup>(35)</sup> ve benim için en sadık ve samimi yarı muafık pederimin amcası merhum **Hasip Efendi** idi. Merhum bilhassa ramazanlarda bizim mahallenin mescidinde merhum **Hafız Kemal Efendi** tarafından hatim ile teravîh kıldırıldığı için koşa koşa o kışta kıyamette tâ **Ahmet Fakî Mahalle-**

**si**'ndeki<sup>(36)</sup> evinden kalkar mescidde teravihi bâdelede (*kıldıktan sonra*) bizim sokaktaki kar silsilei cibalini (*kar sıra dağları*) bin türlü mezahim ve müşkülât ile aşarak, bize gelir, saat alaturka dörde, dört buçuğa kadar tatlı tatlı sohbetler ederdik. Sohbetimizin mevzuları pek vasi (*geniş*) ve pek mütenevvidi. Fakat ekseriyeti tasavvuf ve mutasavvıflar ve bunların hayatına aid menkabeleler teşkil ederdi. **Hasan Basri** (642-728), **Rabiatüladeviye, Cüneydi Bağdadi** (822-911), **Beyazidi Bestami** (804-874/7/8), **Muhiddin Arabi** (1165-1240), **Mansur Hallac** (858-922), **hele hele Şemseddin Tebrizi** (1185-1248), **Mevlâna Celaleddin Rumi** (1207-1273) üzerlerinde en çok tevakkuf olunan (*konusulan*) isimlendendi. Mamafih tuhaf ve güldürücü bahislere de girilirdi.

**Behlül Dâna**'nın hikayeleri<sup>(37)</sup> bu kabildendi. Bazan da Konya'nın eski mecnun ve meczuplarından bahisler açılır, gerek ninem gerek amcam bunlara dair gerek meşhudat (*gözlemler*) ve gerek mesmuatlarını (*işitilenler*) hikâyeye ederlerdi.

Böylece bir hayli sohbetler edilip bir kaç cezve kahve içildikten sonra Hasip Efendi veda için ayağa kalkar ve çok defa şu mısra ile sohbeti nihayet verir.

“Gün doğmadan, meşimel şebden (*geceden daha*) neler doğar.”

(36) Hasan Yaşar, “Ahmet Fakih Mahallesi”, Konya Ansiklopedisi, C. 1, s. 71.

(37) Behlül Dana, asıl ismi Vüheyy bin Ömer Sayrâfi olan meşhur bir şahsiyettir. Hikayeleri ve herkese ders olacak hikmetli sözleri çok meşhurdur. 805 (Hicri 190) yılında Bağdât'ta vefât etti. Dicle kenarında Şunüziyye kabristanlığına defnedildi.

(35) Naci Fikret Baştağ'ın ailesi hakkında ayrıntılı bilgiler için bknz. Sadrettin Karatay, “Ölümünün Beşinci Yılı Mü-nasebetiyle Naci Fikret”, Yeni Konya, 7 Ocak 1954; 15 Mart 1954.

